

Comunicato stampa del 26 marzo 2018

**IL CHIARETTO DI BARDOLINO ACCENDE I RIFLETTORI SUI
ROSÉ ITALIANI DA UVE AUTOCTONE**

**A Vinitaly il Consorzio del Chiaretto di Bardolino ospita i vini di cinque
territori del rosato. Martedì 17 due degustazioni aperte al pubblico.**

Un Vinitaly nel segno del rosa per il Consorzio di tutela del vino Bardolino che nel suo stand (Pad. 4 – Stand G3) proporrà i vini di cinque territori nei quali storicamente si producono vini rosati da uve autoctone.

Dal 15 al 18 aprile alla fiera di Verona si potranno così conoscere e degustare oltre al **Chiaretto di Bardolino**, prodotto sulla sponda veneta del lago di Garda prevalentemente da uva Corvina Veronese, il **Valtènesi Chiaretto** (sulla sponda lombarda dello stesso lago, principalmente da uve Groppello), il **Cerasuolo d'Abruzzo** (da uve Montepulciano), il **Salice Salentino Rosato** (in Puglia, da uve Negroamaro) e il **Castel del Monte Rosato** (sempre in Puglia, con Bombino Nero e Uva di Troia). In tutto saranno circa 60 i vini in assaggio. Il territorio di Bardolino conferma ancora una volta la volontà di puntare sul Chiaretto, il rosé da sempre prodotto in riva al lago di Garda, che dal 2014 ha conosciuto un deciso rilancio con la decisione di proporre un vino dal colore rosa molto tenue, più agrumato e floreale. È stata la *Rosé Revolution*. Una rivoluzione che ha portato anche lo scorso anno ad aumentare del 12% le vendite di Chiaretto, giunto a 9,5 milioni di bottiglie: ormai nella zona quasi 4 bottiglie su 10 sono rosé.

“Stiamo vivendo un momento particolarmente felice per i vini rosati – spiega **Franco Cristoforetti**, presidente del Consorzio del Chiaretto di Bardolino –

con un'esplosione dei consumi a livello internazionale. È solo facendo sistema tra i diversi territori italiani che hanno una consolidata tradizione nella produzione di vini rosati da uve autoctone che potremo proporre in modo convincente il nostro paese sui mercati mondiali. È questa l'idea che accomuna il mondo del Chiaretto di Bardolino e i Consorzi del Valtènesi, del Cerasuolo d'Abruzzo, del Salice Salentino e del Castel del Monte”.

Gli stessi vini saranno i protagonisti di due degustazioni gratuite aperte al pubblico **martedì 17 aprile in Sala Argento2** (piano -1 Palaexpo ingresso A2), la prima alle ore 11 e la seconda alle ore 15, entrambe condotte dal giornalista Angelo Peretti, direttore di The Internet Gourmet, insieme con i rappresentanti dei cinque Consorzi di tutela. Verranno proposte due etichette per ciascuna denominazione e per ribadire ancora una volta la collaborazione tra i diversi territori le prenotazioni vengono raccolte dal Consorzio Valtènesi all'indirizzo email info@consorziovaltenesi.it.

Ufficio stampa:

Michele Bertuzzo
michele@studiocru.com
347 9698760

Carlotta Faccio
carlotta@studiocru.com
324 6199999